

Ravintola-alan ammattikoulutuksen alkutaipaleelta

Yrjö Karisalmi

Siitä lähtien, kun maassamme ryhdyttiin suunnittelemaan ravintolatyöntekijöiden ammattikoulutusta, ovat työnantaja- ja työntekijäpuoli sekä Alko olleet mukana tässä työssä. Jos näiden kolmen osapuolen kesken joskus lieneekin esiintynyt mielipide-eroja, niin ammattikoulutusasioissa ovat näkemykset olleet yhdenmukaisia: alan ammattikoulutusta on jatkuvasti kehitettävä, jotta se vastaisi majoitus- ja ravitsemiselinkeinon piirissä tapahtuvaa kokonaiskehitystä.

Nämä yhdenmukaiset ajatukset olivat lähtökohtana, kun vuonna 1932 tapahtuneen kieltolain kumoamisen jälkeen ryhdyttiin tarkastelemaan silloista tilannetta maamme anniskeluravintoloissa. Työnantajat ja työntekijät joutuivat väkijoumalain ja sen pohjalle rakentuvien anniskelumääräysten perusteella toimimaan taakse jääneeseen kieltolaki aikaan verrattuna täysin mullistuneissa olosuhteissa. Alkon — silloin Alkoholiliikkeen — taholta asioita tarkastellen anniskeluun liittyvät toimet oli saatava luonnollisesti sitä tyydyttävään järjestykseen. Se oli tavoite, joka pätee edelleenkin, koska anniskelun osuus alkoholin kokonaiskulutuksesta on niin suuri kuin se on.

Se ammattikoulutustoiminta, jota maassamme 1930-luvun alkuvuosina harjoitettiin, ulottui monille ammattialoille, mutta ne kaikki olivat ravintolaelinkeinolle vieraita. Erilaisiin ammatteihin valmistavia kouluja koskeva asetus oli peräisin vuodelta 1920 ja ammattikoulujen toimintaa valvoi kauppa- ja teollisuusministeriö, jolta oli haettava vahvistus ammattikoulun ohjesäännölle. Vasta toukokuussa 1939 annettiin laki ammattioppilaitoksista. Ennen tuon lain voimaantu-

loa ammattikoulujen valtionapu oli ollut pelkästään valtion tulo- ja menoarvioon otetun määrärahan varassa. Ammattikoulujen ylläpitäjillä ei näin ollen ollut takeita siitä, että avustus olisi vuodesta toiseen kattanut yhtä suuren osan koulun menoista. Sellainenkin mahdollisuus oli olemassa, että uusia kouluja perustettaessa jo toimivan koulun ylläpitäjä saattoi yllätyksekseen todeta valtionavun vähentyneen.

Ammattikoulutus suunnitelmille ei löytynyt esikuvaa omasta maasta, eikä sannottavasti muualtakaan. Kööpenhaminassa oli toiminut ravintolakoulu vuodesta 1921 ja Tukholmassa vuodesta 1926. Näissä oli käytännössä ns. hajoitettu koulumuoto: oppilas oli koulunkäyntinsä ohella myös harjoittelijana koulupaikkakunnan hotellissa tai ravintolassa.

Edellä selostettu ravintolahenkilökunnan ammattikoulutuksen alullepanoa edeltänyt tilanne oli kaikilta osin epätydyttävä; ammattikoulutuksen ehdottomasta välttämättömyydestä olivat kaikki osapuolet yksimielisiä.

Työntekijäpuolen näkemys ammattikoulutuksen tarpeellisuudesta ja vallinneesta tilanteesta yleensä käy selville Ravintolahenkilökunta-lehden huhtitoukokuun numerosta 1934, jolloin jo oli syntynyt päätös Suomen Hotelli- ja ravintolakoulun perustamisesta. Ravintolakulttuurista-otsikolla varustetussa kirjoituksessa sanotaan mm. näin:

"Nythän jo onneksi tulemme ravintoloissamme toimeen omalla suomen kielellämme. Mutta suurempaa viihtyisyyttä me usein näissä paikoissa kaipaamme. Yleisön pukeutuminen on muuttunut entisestään. Vaatetuksen perusteella emme oikeastaan enää voi erottaa herraa työläisestä, ja — mikä

on ihmeellistä — emmepä läheskään aina myöskään käytöksen perusteella. Mutta tämä puoli asiasta vaatisi pitkähkön lukunsa eikä siihen nyt ole tilaisuutta. Sen sijaan saakoon tässä tilansa pikku katsaus ravintolan palveluskunnan ammatilliseen taitoon ja käyttäytymiseen. Siinäkin olisi monessa suhteessa parantamisen varaa. Palveluskunnan ammatillinen koulutus ei ole jaksanut käydä käsikädessä ravintoloiden yleisen kehityksen kanssa. Meillä on hyvin sisustettuja viihtyiseltä näyttäviä ravintola-kahviloita, joita moni kiertää vain sentähden, ettei niissä tarjoilu ole erikoisen puoleensavetävää. Varsinkin astioiden kolistelu, linkuttavat pöydät, kovaääninen keskustelu tekevät jo saapuessa epämieluisan vaikutuksen.

Mutta on eräs seikka, joka nykyään näyttää olevan aivan sovittamaton, nimittäin ravintolan henkilökunnan suhtautuminen juopuneisiin. Näinä kansanvallan aikoina eivät ravintoloitsijat saa kovin ankarasti valikoida, kenet he ottavat vastaan ravintoloihinsa ja keltä voivat pääsyn kieltää. Joukossa saattaa olla jo ennestään juopunut, joka jonkun tilkan lisää saatuaan alkaa käyttäytyä sopimattomasti. Se on kiusallinen sekä ravintolan henkilökunnalle että rauhaa rakastavalle yleisölle. Juopuneen kohtelu on seikka, johon meidän ravintoloidemme palveluskunta ei ylipäänsä näy pystyvän. Se vaatiikin herkkää psyykkistä taipuisuutta, johon ainoastaan pitkäaikainen kokemus antaa käytännöllisen pohjan. Kumminkin koulutus voi tälläkin alalla paljon saada aikaan. Ja on totta, että se, joka osaa alkoholin kiihoittamaa luonnetta kohdella sävyisästi, hän pystyy myöskin muissa suhteissa yleisöä ravintoloissa palvelemaan.”

Tähän lainaukseen sisältyi silloisten ravintoloittemme koko kuva. Kirjoittajan toteamukset olivat monen mainitsemansa asian osalta ajankohtaisia vielä vuosia myöhemminkin. Tässä yhteydessä on merkittävintä ”palveluskunnan” ammatillisen koulutuksen tarpeellisuuden korostaminen.

Työnantajapuolen näkemystä ammattikoulutuksen tarpeellisuudesta kuvaa lainaus Suomen Hotelli- ja ravintolakoulun ensimmäisen lukuvuoden toimintaselostuksesta:

”Jokainen ammattiala tarvitsee ammattityöntekijöitä. Niin myös ravintola-ala. Nämä tosiasiat alkoivat ravintoloitsijoillemme käydä sitä selvemmiksi, mitä enemmän maamme ravintolalaitos kehittyi ja mitä suuremmaksi ammattitaitoisten työntekijäin tarve kasvoi. Tosin ammattitaitoisen ravintolahenkilökunnan kouluttamisesta ja kasvatamisesta oli ravintoloitsijain piirissä jo vuosikausia keskusteltu, mutta vasta kun eräät helsinkiläiset

ravintoloitsijat joulukuun 18. p:nä 1933 päättivät perustaa ravintola-ammattikoulun kannatusyhdistyksen, saatiin asia alulle.”

Huomiota ansaitsee myös koulun kannatusyhdistyksen hallituksen ensimmäisen puheenjohtajan, johtaja G. V. Wemanin samassa tilaisuudessa pitämä puhe, jonka selostuksesta seuraava lainaus on otettu:

”Hän halusi erikoisesti korostaa oppilaille sitä seikkaa, että koulun toiminnalla on oma kulttuuri-tehtävänsä isänmaan palveluksessa. Ravintolaliikettämme edustava kilpi on pidettävä puhtaana. Sitä varten kaikkien tällä alalla toimivien on yhdessä oltava kohottamassa alan työntekijäin ammattitaitoa ja arvonantoa.”

Alkon osuus koulutuksessa

Entäpä sitten Alkon osuus alan ammattikoulutuksen alullepanovaiheessa? Alko oli lähes alusta alkaen tehokkaasti edistämässä ammattikoulutus suunnitelmia, vaikka ammattikoulun syntysanat lausuihin ravintoloitsijakunta. Ammattikoulun kannatusyhdistyksen perustamisen jälkeen kului toista vuotta, ennen kuin Suomen Hotelli- ja ravintolakoulu, joka marraskuussa 1934 oli saanut lopullisen nimensä, helmikuussa 1935 aloitti toimintansa. Alkon hallintoneuvosto myönsi koulun perustamiskustannuksiin 50 000 markkaa ja koulun ylläpitämiseen vuodeksi 1935 samansuuruisen summan. Niin tähdellinen kuin alkavalle koululle olikin Alkon antama taloudellinen tuki, joka alkuvuosina oli suurempi kuin valtionapu, merkittävä oli myös Alkon panos hallinnossa ja opetuksessa. Liialliseen korostamiseen syyllystymättä on tässä yhteydessä paikallaan todeta, että maamme ensimmäisen ja kauan alan ainoan ammattikoulun toiminta olisi ollut suurissa vaikeuksissa, jos Alkon taloudellinen tuki ja muu apu olisi jäänyt saamatta.

Opetuksen sisällöstä

Tarjoiluosastoon ja keittiöosastoon jaetun koulun toiminta alkoi tarjoilijoiden kouluttamisella. Keittiöosasto aloitti toi-

mintansa vasta 1936, jolloin mm. minä läpäisin pääsytutkinnon ja ryhdyin opiskelemaan kokiksi. Kumpikin osasto oli alkujaan suunniteltu kaksivuotiseksi, mutta jo 1937 tarjoiluosasto muuttui yksivuotiseksi. Tietopuolista opetusta annettiin yleensä kaksi tuntia päivässä. Käytännön ammattiopetus tapahtui siten, että oppilaat työskentelivät koulun ja ravintoloiden hovimestareiden, keittiömestareiden ja kylmänruoanlaittajien valvonnan alaisina Helsingin suurimmissa hotelleissa ja ravintoloissa.

Ohjesääntönsä mukaisesti koulun taroituksena oli tarjota vähintään kansakoulukurssin suorittaneille, käytännön työhön aikoville tai siinä toimiville nuorille miehille ja naisille tilaisuus perehtyä sekä tietopuolisesti että käytännössä hotelli- ja ravintola-alan työhön ja siten helpottaa heidän pääsyään joko ammattityöaloille tai ylempiin ammattioppilaitoksiin, kehittää heitä taitaviksi työntekijöiksi sekä laajentaa heidän ammatti- ja kansalaistietojaan.

Koulun ohjesääntö sisälsi vielä nykyäänkin pätevien koulutustavoitteiden ohella kohdan, joka kannattaa tässä mainita: "Erityisesti koulu pyrkii kasvatamaan raittiutta harrastavia, siveellisesti vastuun- ja velvollisuudentuntoisia ja lainkuuliaisia työntekijöitä hotelli- ja ravintola-alalle."

Kaikki osapuolet olivat erittäin tyytyväisiä maamme ensimmäisen hotelli- ja ravintolakoulun toiminnan alkamiseen. Ravintolahenkilökunta-lehti käsitteli vuoden 1935 kahden ensimmäisen numeron pääkirjoituksessa koulun perustamiseen liittyviä asioita. Suomen Ravintola-lehti (myöhemmin Hotelli- ja Ravintola-lehti), joka vuodesta 1940 lähtien on toiminut koulun äänenkannattajana, suhtautui luonnollisesti myönteisesti koulun toimintaan. Useat pääkaupungin lehdet julkaisivat sekä koulun toimesta laadittuja että omien toimittajiensa kirjoittamia koulua koskevia kirjoituksia, sillä olihan maan ainoa erikoisammattikoulu uutisarvoinen asia.

Säätiöpohjalle

Koulun taloudellisesta asemasta oli aina vuoteen 1946 vastuussa Suomen Hotelli- ja ravintolakoulun kannatusyhdistys. Mainitusta vuodesta lähtien koulu on ollut Hotelli- ja ravintolakoulusäätiön omistuksessa. Säätiön perustajina olivat Hotelli- ja Ravintolahenkilökunnan Liitto, Alko, Suomen Hotelli- ja Ravintolaliitto, Suomen Osuuskauppojen Keskuskunta, Kulutusosuuskuntien Keskusliitto (KK), Matkaravinto Oy ja Suomen Elintarviketyöläisten Liitto, joka myöhemmin erosi säätiöstä.

Säätiön tärkeimmäksi tavoitteeksi tuli oman koulutalon hankkiminen. Toiminta Helsingin eri puolilla sijaitsevista toimisto- ja opetustiloissa oli sekä hankalaa että epätaloudellista. Hyvä ja kauaskantoinen päätös omien opetustilojen hankkimisesta lykkääntyi kuitenkin rahan puutteessa vuodesta toiseen. Vasta vuonna 1952, kun Alkon ja ravintoloitsijoiden kesken nykyisen Hotelli- ja ravintolaneuvoston myötävaikutuksella tehtiin sopimus, jonka mukaan ravintolat alkoholiosojen yhteydessä suorittavat Alkolle määrätyn promillen oston arvosta edelleen koulun käyttöön tilitettäväksi, tuli säätiön toiminnasta taloudellisesti vakaa.

Kun koulutalo vuonna 1957 valmistui, oli aika siirtyä siihen asti käytetystä hajautetusta koulutusmuodosta uudenaikaisempaan menetelmään. Uuteen koulutusmuotoon siirtymiseen vaikuttivat oman koulutalon saaminen, oppilasmäärän lisääntyminen sekä riittävien harjoittelupaikkojen saannin vaikeutuminen pääkaupungissa. Uuden vuorottaiskoulujärjestelmän mukaan oppilaaksi pääsyn yhtenä ehtona oli vähintään neljän kuukauden pituinen ennakkoharjoittelu. Runsaahkosta kouluun pyrkivien määrästä oppilaiksi hyväksytyt suorittivat koulussa ensimmäisen koulujakson ja olivat sitten eri puolilla maata sijaitsevilla hotelleissa ja ravintoloissa varsinaisen harjoittelujakson. Sen jälkeen seurasi koulussa toinen koulujakso ja sen päätteeksi vielä jälkiharjoittelu.

Paikallaan on muutenkin tarkastella ensimmäisen hotelli- ja ravintolakoulun ensimmäisten vuosien toimintaa. Alun alkaen oli alan ainoassa ammattikoulussa otettu tavoitteeksi ulottaa koulutus mahdollisimman laajalle. Tästä syystä koulu järjesti eri puolilla maata lukuisia kursseja erityisesti tarjoiluhenkilökunnalle, mikä oli luonnollisesti myös Alkon tavoitteiden mukaista. Kursseja järjestettiin myös muille työntekijäryhmille. Kielikurssin ohella ansaitsee erityismaininnan kylmäköille vuonna 1941 pidetty pula-ajan kurssi.

Vuodesta 1937 vuoteen 1940 koulu harjoitti myös ravintolaneuvontaa. Sen tarkoituksena oli antaa ja välittää asiantuntija-apua sekä lausuntoja maan ravintoloitsijoille.

Laaja-alaisen kurssi- ja neuvontatoiminnan teki mahdolliseksi Alkon merkittävä taloudellinen tuki. Alan ammattikoulutuksesta puhuttaessa on mainittava myös Alkoholiliikkeen 1937 nimeämä ravintolahenkilökunnan koulutustoimikunta. Tuo toimikunta arvosti koulun aikaansaamia tuloksia mutta katsoi, että koulun toiminnan laajentaminen ja vakiinnuttaminen oli välttämätöntä ammattityöntekijöiden kasvavaa tarvetta silmälläpitäen. Anniskelukysymyksiä kun oli hoidettava sekä pitkällä tähtäyksellä että silloisen väkijuomalain määräysten edellyttämällä tavalla ja hengessä.

Suomen — nykyisin Helsingin — Hotel-

li- ja ravintolakoulu oli alan ainoa ammattikoulu aina vuoteen 1971. Ainoana kouluna se joutui 36 vuoden ajan, joskus hyvinkin vaikeissa olosuhteissa, antamaan ammattikoulutusta sekä työntekijöille että esimiehille. Muutamina sodanjälkeisinä vuosina yritti Helsingissä toimia myös yksityisen henkilön ylläpitämä "ravintolaopisto", mutta heikoiksi jäänein tuloksin.

Nykypäivän kuvaan kuuluvat jo monet valtion omistuksessa olevat alan ammattikoulut, kurssikeskukset sekä oppisopimuskoulutus. Ryhtymättä luettelemaan alan ammattikoulutuspaikkoja on lopuksi paikallaan todeta maan ensimmäisen hotelli- ja ravintola-alan ammattikoulun luoneen ammattikoulutukselle perustan sen kasvu- ja kehittelyvaiheessa.

Kirjallisuus

Komiteanmietintö 1946: 7. Alkoholikomitean mietintö. Helsinki 1946

Komiteanmietintö 1974: 63. Matkailualan koulutustoimikunnan mietintö. Helsinki 1974

Lehto, Lauri: 10 vuotta ammattikasvatustyötä Suomen hotelli- ja ravintola-alan hyväksi. Suomen Hotelli- ja ravintolakoulu 1935—1945. Helsinki 1945

XL lukuvuoden toimintakertomus. Helsingin Hotelli- ja ravintolakoulun lukuvuosi 1974—75. Helsinki 1975.